

choisir ainsi leur grain de semence année par année. Cela n'est pas possible, surtout ici, vu que nos saisons sont si courtes, et nos travaux si coûteux. Je donne seulement ce tableau pour montrer ce qui a été fait par la culture intensive et par là inciter mes lecteurs à apporter un peu plus de soin à la préparation de leurs grains de semences. Il y a plusieurs machines à vanner le grain (*Scotticé, fanning mills*) qui donneront du grain parfaitement net; il y en a qui vannent plus vite que d'autres, mais on doit préférer la perfection de l'ouvrage à la rapidité. Voyez les gravures dans ce numéro. Observez le superbe épi No. 1 et comparez-le avec le maigre et faible épi No. 2. Les épis ne sont nullement exagérés dans leurs dimensions: j'en ai vu d'aussi beaux et même de plus beaux. Il est inutile de dire que je ne rêve pas à la possibilité de voir d'aussi beau grain pousser sur les sables de Sorel ou sur les glaises épuisées du comté de Saint-Hyacinthe; mais, partout où l'on trouve un bon sol comme les terres sur l'île de Montréal, sur les coteaux ensoleillés de Richmond ou sur les hauteurs fertiles de Compton, là, sans doute, avec un choix judicieux de semence, une quantité raisonnable d'engrais et un sage système de culture, on peut obtenir une récolte avec des épis approchant plus ou moins de ceux montrés dans la gravure No. 1.

**ESPÈCES DE GRAIN.**—*Nomen illis legio*, leur nom est légion! Le professeur Low, d'Édimbourg, énumère onze différentes subdivisions; Lawson, le grainetier bien connu de la *Highland Society*, a décrit 83 variétés; le Musée de la *Highland Society* contient cent quarante et une sortes; et le colonel le Couteur, de Jersey, avait en sa possession, dès 1836, pas moins de cent cinquante variétés. Plusieurs différencent certainement dans leur apparence; mais beaucoup de ces différences proviennent du mode de culture. Par exemple: les plus beaux blés blancs, semés sur nos pauvres argiles de Kent, se changent en peu d'années en blé brun. De même pour l'avoine; le plus beau spécimen d'avoine à patate écossaise, semé en terre pauvre et mal cultivée deviendra, en trois ou quatre saisons, barbu comme de l'avoine de Tartarie tandis que la semence originaire n'a pas de barbe du tout; cela indique, comme de raison, une tendance à retourner à l'état sauvage.

Après tout ce qui a été dit et fait, j'en conclus que la meilleure manière de classer le blé est de regarder la forme du grain et la dimension de l'épi, car je sais par ma propre expérience que les distinctions usitées de blé de printemps et d'automne, barbu et non-barbu ne veulent rien dire dans la pratique. Beaucoup de variétés de blés barbus perdent leurs barbes par une culture soignée ou améliorée, et, tel que mentionné plus haut par rapport à l'avoine, le contraire arrive par une mauvaise culture dans une terre pauvre et dans une mauvaise exposition. Quant à ce qui est du blé du printemps et du blé d'automne, ces dénominations sont bien trompeuses; car le Talavera réussit aussi bien semé dans l'une ou l'autre saison, et, rien de plus ordinaire, dans la partie de l'Angleterre d'où je viens, que de semer du blé d'automne en février.

Maintenant, si nous regardons les quatre épis de blé dans la gravure No. 3, nous verrons qu'une différence considérable existe entre eux. *a* est un blé à épi serré et compacte, les épillets étant très rapprochés les uns des autres sur la tige (*rachis*). La seconde classe d'épis est représentée à la figure *b*, les épillets étant de longueur et largeur moyennes; l'épi n'est pas aussi large mais plus long que dans la fig. *a*. Celui-ci, *b*, est le blé écossais bien connu, *Hunter's white*. La troisième classe, *c*, est le blé Talavera importé d'une ville de ce nom en Espagne, après la guerre de la Péninsule. C'est un épi à apparence lâche, les épillets sont si éloignés que la tige est très-visible entre eux. L'épi est long mais étroit et la balle adhère peu au grain, ce qui le rend très-aisé à battre. A la figure *d* nous avons le blé barbu, tel que généralement semé

dans cette province. Ces blés barbus se distinguent généralement par la forme allongée de la balle et la position écartée des épillets, et, conséquemment, se rangent dans la troisième classe. J'ai rarement vu en Canada un aussi bel épi de cette espèce de blé que celui représenté dans la gravure. Ici les barbes sont ordinairement plus longues et les épillets encore plus lâches le long de la tige.

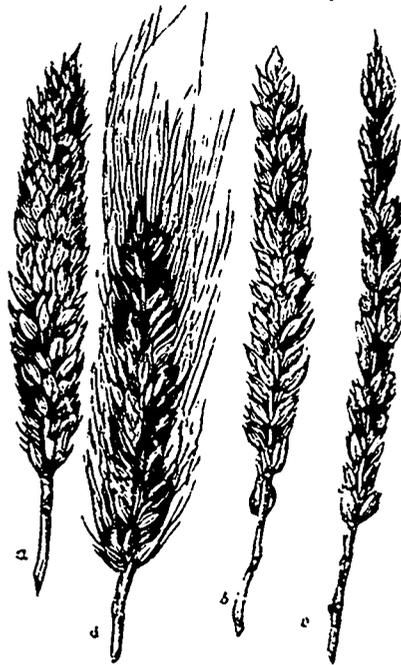


Fig. 3.

Le grain de blé peut, aussi bien que les épis, être classé sous trois dénominations: le court et gros, celui de grosseur moyenne et celui qui est gros et long. Le premier, court et gros, est indiqué dans le No. 4 dont la forme est marquée distinctement et bien remplie. Tout le beau blé blanc (le Talavera est plutôt jaune) appartient à cette classe.

La seconde classe est représentée par la fig. 5 où les grains sont longs et de grosseur moyenne. Presque tous les blés rouges sont de ce modèle, tels que le Dressingland, Lammas rouge, Yorkshire creep, etc.

La fig. 6 représente la troisième forme de grain qui est gros et long d'une manière plus prononcée que la dernière classe. Le Talavera appartient à cette classe et quand il a été vu une fois ne peut guère être pris pour un autre. Il a une qualité de grande valeur, celle de mûrir de bonne heure; on a souvent vu dans nos comtés d'Angleterre des champs de ce blé être mis en quintaux avant qu'aucun autre grain soit prêt à être coupé. Les pâtisseries l'apprécient beaucoup quoiqu'il soit de trop de valeur pour le pain: il se vend ordinairement un chelin de plus le minot que les plus beaux échan-



Fig. 4.

Fig. 5.

Fig. 6.

tilons de blé rouge et peut, comme je l'ai déjà fait remarquer, être semé au printemps et à l'automne. Plus d'un pauvre cultivateur est redevable à ce grain des moyens de rentrer sa récolte. L'engin à vapeur est installé dans le champ, les quintaux apportés à la machine, la récolte est battue immédiatement et vendue au premier jour de marché. Dans l'année 1853 je partis de chez moi pour le marché de Mark Lane par le train de 7 heures a. m. avec un échantillon dans mon sac qui avait été battu ce matin-là (pas de rosée heureusement) et à 11.30 heures a. m. je l'avais vendu, gagnant ainsi un pari de £10, que je vendrais le premier blé